

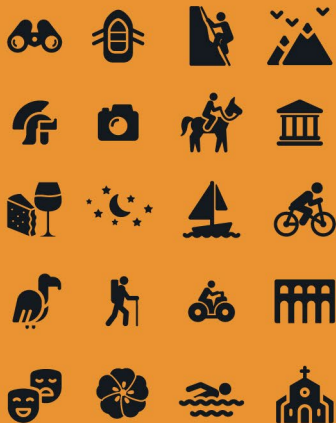
Segunda Edición
2021

EXTREMADURA Gourmet

gastroexperiencias
verana



Zafra y Sur de Extremadura





EXTREMADURA Gourmet

gastroexperiencias verano

Te damos la bienvenida a

Gastroexperiencias Verano

Hemos preparado una selección de experiencias gastronómicas complementadas con actividades en la naturaleza y culturales para que organices tu excursión o tu escapada a tu gusto y a tu ritmo.

Saborea Extremadura

En esta guía encontrarás propuestas que reflejan una identidad gastronómica marcada por la influencia de las diversas culturas que han habitado estas tierras: romana, visigoda, árabe y sefardí, además de la huella de la cocina pastoril, las recetas conventuales, etc. Junto con la extraordinaria calidad y variedad de las materias primas que se producen en nuestros campos, merecedoras de fama internacional. Nuestras once Denominaciones de Origen y las cuatro Indicaciones Geográficas Protegidas de Extremadura muestran la calidad y la variedad de nuestra gastronomía.

Todos los establecimientos que participan en esta iniciativa están vinculados a las estructuras de clubes de producto turístico de Extremadura, distinguidos con distintivos de calidad y otros reconocimientos gastronómicos nacionales.

Explora Extremadura

Te proponemos disfrutar al máximo de tu excursión o escapada con actividades diversas que te acercarán a nuestra región de la mano de nuestros profesionales para que puedas disfrutar de manera segura y plena de nuestra naturaleza y de nuestra cultura.

Todos los establecimientos que participan en esta iniciativa están vinculados a las estructuras de clubes de producto turístico y productos turísticos prioritarios de Extremadura.

Descubre Extremadura

Si te queda algo de tiempo, también hemos seleccionado los recursos turísticos que visitar por la zona, donde hacer la foto perfecta para recordar tu excursión o tu escapada.

Quédate unos días...

En la parte final de esta guía encontrarás la oferta de alojamientos de la zona. Los establecimientos adheridos a nuestros clubes de producto y distinguidos por su calidad y categoría, te proporcionarán la mejor atención y el mejor descanso.

Zafra - Sur de Extremadura

La dehesa y los productos derivados del cerdo ibérico definen la gastronomía de este territorio, junto con otros productos procedente de sus campos de olivos, viñas y cereales como vinos, carnes de cordero y de caza, quesos, setas, espárragos trigueros... Completa la experiencia gastronómica descubriendo la riqueza de su patrimonio y su diversidad natural. Visita los Conjuntos Histórico Artísticos de Zafra, Llerena, Azuaga y Jerez de los Caballeros, descubre tesoros como la Ermita del Ara, el teatro romano de Regina o el Monasterio de Tentudía, castillos y fortalezas como el de Feria, Segura de León o Fregenal de la Sierra. Siente la naturaleza recorriendo los Monumentos Naturales Mina de La Jayona y Cuevas de Fuentes de León.



*gastroexperiencias
verana*





Saborea...



OASIS

R-BA-00230

Cocina extremeña de proximidad con esencia ibérica



924 731 244



info@hoteloasis.eu



www.hoteloasis.eu



Propuestas y experiencias gastronómicas

El Chef recomienda:

En su restaurante podrás degustar exquisitos platos como la ensalada de jamón y queso fresco, salmorejo, bacalao a la crema de pimientos, presa ibérica y postres caseros.



Calle El Campo, 18
Jerez de los Caballeros



DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Degusta lo mejor de la gastronomía extremeña, además de las sugerencias de sus chefs para los amantes de la cocina diferente y más actual.

Cocina extremeña basada en productos frescos de primera calidad, los fogones del restaurante Oasis ofrecen una elaborada carta que une productos típicos de la tierra con los platos más novedosos. Sugerencias de cocina actual, internacional o tapas diferentes.



SANTA MARÍA SANTA MARÍA

R-BA-01167

Placeres ibéricos en todos sus platos



924 750 429



santamariarestaurante@gmail.com

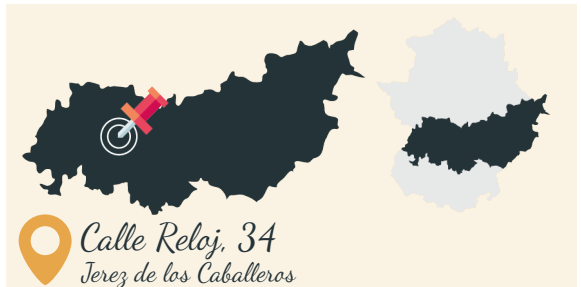


FB: Restaurante Santa María



El Chef recomienda:

Ensalada de zorongollo, bacalaco con ajito frito o gratinado, cochifrito, carrillada ibérica estofada, wok de presa ibérica, paletilla de cordero o caldereta de cordero al estilo "Santa María"



DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Situado en uno de los enclaves más bonitos de la ciudad templaria, junto a la iglesia de Santa María de la Encarnación, la más antigua de Jerez de los Caballeros.

Conocido por ofrecer productos de la tierra, como carnes ibéricas, de caza (ciervo, perdiz...), setas de la zona en su época (gurumelos, boletus...), y cómo no, el producto estrella de la tierra, el jamón ibérico de bellota y todos los derivados del cerdo ibérico.

SABOREA...



DOÑA MARIANA-HOSPEDERÍA LLERENA

R-BA-01032

Cocina de vanguardia con todo el sabor de una tradición



Extremadura



924 870 597



recepcion-llerena@hospederiasdeextremadura.es



www.hospederiasdeextremadura.es



Propuestas y experiencias gastronómicas

El Chef recomienda:

Primeros platos

Salmorejo de maíz con jamón de atún y mezcla de semillas

Risotto de boletus y codorniz escabechada con queso azul

Segundos platos

Hummus extremeño al pimentón de La Vera

Solomillo ibérico con reducción de Ribera del Guadiana con patatas perlas estofadas

Postres

Milhojas de mousse con aroma de bellota y canela

Biscuit de higos extremeños y crema de huevo

Vinos

Tinto: Orgullo de Barros tinto

Blanco: Orgullo de Barros blanco



DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

La Hospedería Mirador de Llerena cuenta con el restaurante Doña Mariana, junto a la Plaza Mayor. El restaurante forma parte de una de las estancias originales de un palacete novecentista y ofrece al visitante una cocina extremeña, tradicional y natural, donde prima el sabor del producto, cuidando la presentación de los platos y el servicio en sala. El comensal podrá degustar sus embutidos extremeños, quesos de la tierra, carnes de cerdo, ensaladas, revueltos y las mejores verduras de la huerta extremeña.



EL RINCONCILLO

R-BA-00402

Renovada simbiosis extremeña con aires del sur



924 517 001



reservas@restauranterinconcillo.com



www.restauranterinconcillo.com



Algunas recomendaciones del chef:

Tartar de presa ibérica con aceite de trufas y emulsión de ajos negros

Ensalada de perdiz de tiro escabechada con sus verduras

Milhojas de foie de ganso ibérico con manzanas caramelizadas, confitura de higos y reducción de vino

Costillas carnosas a baja temperatura

Helados naturales y caseros



DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

La gastronomía que en estos fogones se desarrolla es una combinación entre la antigua cocina extremeña y un fuerte componente renovador, que aportan a los platos una personalidad propia. Es una cocina renovada, que no olvida la tradición. Al mismo tiempo, se produce otra simbiosis fruto de su situación geográfica, al conjugar materias primas andaluzas y extremeñas, que da como resultado una gran riqueza culinaria. Cocina de la Dehesa. Un recorrido gastronómico por este ecosistema único en el mundo. Gastronomía sostenible.



HONKY TONK TABERNA EXTREMEÑA

R-BA-01559

Innovación desde la despensa extremeña



671 828 682



carlanfer@hotmail.com



FB: Honky_Tonk Taberna Extremeña

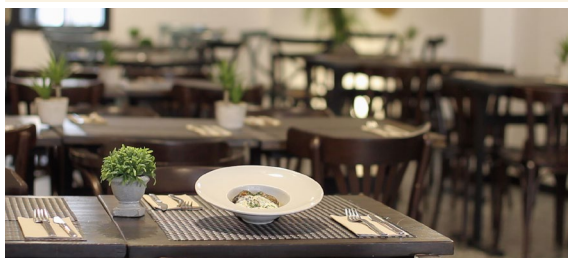


El Chef recomienda:

Su propuesta gastronómica gira en torno a la despensa extremeña con productos de temporada y locales como:

Carnes de la tierra (especialmente el cerdo ibérico)

La carta va cambiando con la temporada. En verano, podemos disfrutar de platos tradicionales con ingredientes de la huerta extremeña.



DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Restaurante joven que quiere dar a conocer Extremadura a través de su gastronomía y sus alimentos. En su carta prima la temporalidad y la proximidad de los productos que utilizan como materias primas. Entre los que destaca el cerdo ibérico, además de otras delicias extremeñas como carnes de retinto, cordero, carnes de caza, setas, quesos, vinos...

Reivindican la dehesa extremeña como la mejor despensa del mundo. Su cocina combina tradición con las últimas técnicas culinarias.



LOS TEMPLARIOS

R-BA-01405

Paraíso gastronómico inigualable, de la dehesa al plato



924 516 188



lostemplarios.monesterio@gmail.com



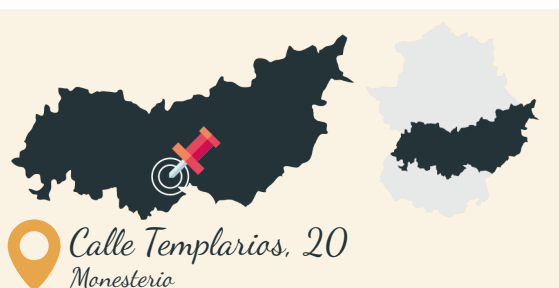
FB: Los Templarios. Monesterio



El Chef recomienda:

Su cocina está basada en productos locales y de km. 0, centrada en el cerdo ibérico.

En su carta destacan las carnes como la pluma rellena de boletus y foie, el cachopo de solomillo ibérico o la presa ibérica de bellota al barro. Entre los platos dulces recomiendan los repápalos caseros o las torrijas caramelizadas sobre sopa de arroz con leche y helado casero.



DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

En el pueblo de Monesterio, en la provincia de Badajoz y en plena ruta Jacobea se enmarca el restaurante Los Templarios. Deliciosas viandas con lo mejor de la gastronomía extremeña que gustarán a todos los paladares.

Desde 1980, su cocina se basa en el producto de temporada, el producto de km 0, aprovechando el paraíso gastronómico en el que se encuentra, la dehesa, el ecosistema más completo del mundo.

Arco

ARCO

R-BA-01503

Delicias extremeñas con fusión mediterránea



924 553 424



restaurante.arcozafra@hotmail.com



www.arcozafra.com



Algunas recomendaciones del chef:

Cocina mediterránea fusionada. Carta dinámica y estacional.

Ensaladas, parrillada de verduras, tataki de atún, bacalao, cordero, retinto o carnes ibéricas pueden ser encontradas en una carta muy apetitosa que se complementa a la perfección con una atractiva carta de vinos donde predominan los caldos de la tierra. Cocina mediterránea fusionada. Carta dinámica y estacional.

Además, ofrecen cenas maridadas a lo largo del año y otros certámenes gastronómicos temáticos en torno a la caza o el cordero.



DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Local luminoso y agradable ubicado en el corazón de Zafra, con diferentes ambientes y una cuidada propuesta gastronómica tanto de tapas como a la carta. Cocina sencilla bien elaborada que cuida el producto, haciendo especial hincapié en los productos autóctonos como pueden ser el retinto o el cordero (IGP Corderex).



ACEBUCHE

EL ACEBUCHE

R-BA-01576

Sensaciones gastronómicas de vanguardia y pinceladas asiáticas



924 553 320



zafrabenito@gmail.com



BIB GOURMAND



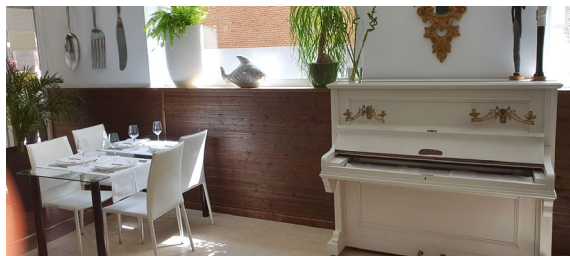
El Chef recomienda:

Escabeche de perdz al estilo tradicional, alcachofas rellenas de trufa, calamares rellenos de marisco y atún, ventresca, lomo y morrillo de atún, sopas frías.

Posibilidad de miniaturizar los platos para elaborar un menú degustación a la carta.



Santa Marina 3
Zafra



DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Este establecimiento ofrece una cocina de mercado resaltando prioritariamente los productos de la tierra con guiños a una cocina de vanguardia, de forma periódica sorprende con algún plato de cocina asiática. Dos cartas combinables entre sí, una a base de tapas y la otra, algo más reducida, con deliciosos platos de tinte clásico y tradicional. Lo encontrarás en la zona más turística de Zafra, entre la plaza España y el monumental Parador (castillo-palacio del s. XV).



LA REBOTICA

R-BA-00776

Tradición y creatividad que emocionan a los paladares más selectos

924 554 289

lareboticazafra@hotmail.com

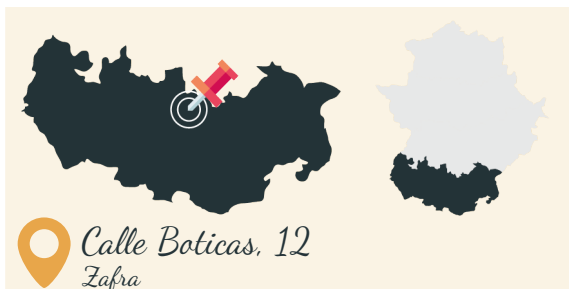
<http://lareboticazafra.com>



El Chef recomienda:

Foie de pato en láminas aderezado con vinagre de cereza del Jerte, vieiras asadas con hígado de pato, cremoso de patata y tierra de almendra y solomillo ibérico relleno de su papada y nueces con jugo de higos pasos.

Ofrecen también menús degustación y menús especiales para grupos.



DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Situado en pleno barrio histórico de Zafra, a pocos metros de la Plaza Chica, surge el restaurante La Rebotica, dirigido por José Luis Entradas del Barco. Con una cuidada decoración y una cocina que aúna tradición y creatividad a partes iguales. La Rebotica se ha convertido en una clara referencia de la nueva cocina extremeña. La cocina de La Rebotica se define de producto tradicional, con toque vanguardista y de diseño que busca agradar el paladar del comensal; una cocina que emociona, natural, con una amplia variedad de productos de la tierra y donde se cuidan todos los aspectos relativos a alergias e intolerancias alimentarias.



ROGELIO

R-BA-00242

Exquisíteses extremeñas desde la cercanía y lo tradicional



924 551 439



info@restauranterogelio.com



www.hostalcarmen.com



El Chef recomienda:

Disponen de una amplia y variada carta en la que destacan platos como bacalao a la campesina, atún encebollado, lubina o dorada a la espalda, cochinillo frito, secreto ibérico, chuletas de cordero recental o perdiz al estilo de la señora.



DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

Cocina tradicional y casera, que te transportará a los sabores de la cocina de siempre, elaborada de forma artesanal con productos de la zona. Sus platos más apreciados son los ibéricos, tanto embutidos como frescos o bien en forma de casquería, junto con cordero, carnes de caza y bacalao.

En este establecimiento encontrarás un ambiente familiar y trato profesional.

*gastroexperiencias
verano*





Explora...



Cata de productos ibéricos y vinos extremeños

Casa Hidalgo, la Boutique del Jamón y el Queso

Azuaga

Te proponemos disfrutar de una cata de productos ibéricos y vinos extremeños que te quitarán el sentido.



924 890 903



info@boutiquedeljamoniberico.es



www.boutiquedeljamoniberico.es



Entre animales anda el juego

Travel Kustom

**Bodonal de la Sierra y
Fregenal de la Sierra**

Gracias a esta experiencia tus peques se sentirán pastores por un día, acompañando la tarea de pastoreo de cabras y su ordeño, para finalmente disfrutar en familia de una degustación de sus quesos.

También tendréis la oportunidad de visitar El Refugio del Burrito, donde visitaremos estos simpáticos animales y conoceremos el proyecto de protección y cuidado que llevan a cabo en sus instalaciones.

La experiencia incluye alojamiento en una de nuestras casas rurales y el contacto con los animales.



653 579 396



s.gonzalez@travelkustom.com



www.travelkustom.com



Las maravillas del cielo de Tentudía

Carta Estelar Tentudía

Calera de León

Desde el punto más alto de la provincia de Badajoz, en el Monasterio de Tentudía, aprenderás a orientarte en el cielo, a reconocer las principales constelaciones de cada estación y las historias mitológicas que se asocian con ellas. Tomarás conciencia del tamaño del Universo y de la posición que ocupamos en él. Según el mes, contemplarás planetas, la impresionante Luna y te adentrarás con el telescopio en objetos del cielo profundo como cúmulos abiertos y cerrados, nebulosas, donde se forman y nacen estrellas y hasta galaxias. Además, te llevarás de recuerdo tu propia "astrofotografía" donde tú serás el protagonista.

Duración aproximada: 2h.



649 333 973



observacionescontelescopio@gmail.com



www.cartaestelartentudia.com



Un Universo de Quesos

Carta Estelar Tentudía

Calera de León

¡Ven a tocar el cielo! desde el Monasterio de Tentudía, el techo de la provincia de Badajoz. De la mano de Quesería de Campo Escobalitos, empezará la velada disfrutando de una degustación de quesos, en la que la maestra quesera te explicará todos los detalles de la elaboración de los diferentes tipos de quesos, y te dará las pinceladas necesarias para saber apreciar los diferentes matices de cada uno de ellos. Como perfecto maridaje disfrutarás de una cerveza de Monesterio, la única cerveza elaborada para acompañar productos ibéricos.

A continuación te adentrarás en una observación astronómica con telescopio profesional. Ubicarás las constelaciones con la ayuda de un puntero láser profesional y aprenderás las historias mitológicas que se esconden detrás de ellas. Según la noche, observarás cúmulos de estrellas, nebulosas, estrellas dobles y hasta galaxias, o te maravillarás con la Luna y los planetas visibles.

Immortaliza esta experiencia con una astrofotografía donde tú serás el protagonista.

¡Una experiencia única e irresistible en la inmensidad del Universo lleno de estrellas y quesos!

Duración aproximada: 2h.



649 333 973



observacionescontelescopio@gmail.com



www.cartaestelartentudia.com



Historia y gastronomía en Tentudía

Eventurex servicios turísticos

Calera de León

Descubre la historia de la comarca de Tentudía a través de un paseo con guía oficial por sus principales monumentos. Emociónate con sus paisajes y saborea su gastronomía tradicional. La experiencia incluye visita guiada al monasterio de Tentudía y al conventual Santiaguista de Calera de León de la mano de una guía oficial para acabar con una degustación de productos de la tierra y un buen vino. ¡Todo un planazo memorable!

Duración aproximada: 2,5h.



661 920 098



info@eventurex.es



www.eventurex.es



Naturaleza en el embalse de Tentudía

Eventurex servicios turísticos

Calera de León

Adéntrate en el bonito entorno que rodea al embalse de Tentudía y disfruta de una agradable ruta de senderismo para descubrir sus paisajes. Y para finalizar, que mejor forma que degustar quesos e ibéricos de Tentudía rodeados de naturaleza.

Duración aproximada: 2,5h.



661 920 098



info@eventurex.es



www.eventurex.es



Caballeros de la Orden de Santiago en Tentudía

Mil Rutas por Extremadura

Calera de León y Segura de León

Ven a recorrer el territorio de Tentudía, en el que los Caballeros de la Orden de Santiago iniciaron la reconquista de Sevilla y administraron el despoblado sur extremeño desde la Encomienda de León.

Visitarás su legado edificado y cultural repartido, entre paisajes e imponente naturaleza, por la cumbre de la montaña, monasterio mudéjar de la Virgen de Tentudía y el Maestre Pelay Pérez Correa y conventual de la Orden en Calera de León, de enorme interés arquitectónico y en Segura de León el castillo fortificado sede de la Encomienda.

Duración aproximada: 5h.



625 371 485



info@milrutasporextremadura.com



www.milrutasporextremadura.com



Visita guiada a Fregenal de la Sierra

Tour Extremadura

Fregenal de la Sierra

Camina por las preciosas calles blancas de Fregenal de la Sierra y déjate seducir por la multitud de fuentes y abrevaderos, iglesias y conventos, y por supuesto por su fabuloso Castillo de origen musulmán, que alberga en la actualidad una plaza de toros. Si por algo se caracteriza Fregenal es por su gran densidad de palacios, palacetes y casas solariegas de los siglos XVIII y XIX que salpican todo su centro histórico.

Duración aproximada: 1,5h.



634 686 903



info@tourextremadura.es



www.tourextremadura.es



Acuática 1

Alcor Extremadura

Jerez de los Caballeros

Disfruta de actividades acuáticas en el Corredor Ecológico del Río Alcarrache: paseos en kayak, iniciación al surf, experiencia acuática en banana, etc.

Duración aproximada: 3h.



605 213 880



alcor@alcorextremadura.org



www.alcorextremadura.org



Vive el firmamento de Extremadura

Entre Encinas y Estrellas

Jerez de los Caballeros

A unos 20 Km de esta localidad, en Fregenal de la Sierra, podrás disfrutar de la observación astronómica con telescopio dirigida por un experto. Actividad para todos los públicos. Te mostraremos el cielo a simple vista, conocerás curiosidades sobre el firmamento, dependiendo del mes en el que nos encontremos, verás con un telescopio de 12 pulgadas los objetos astronómicos más representativos: galaxias, cúmulos globulares, estrellas dobles, nebulosas planetarias y por supuesto los anillos de Saturno o Júpiter y sus satélites.

Duración aproximada: 1,5h.



617 415 595



info@e-eye.es



www.entreencinasyestrellas.es



Visita guiada a Jerez de los Caballeros

Tour Extremadura

Jerez de los Caballeros

Conoce el último reducto templario de la Península Ibérica y la leyenda de "la Torre Sangrienta" en la ciudad de las torres. Revive la historia de la ciudad a través de sus iglesias y sus torres, su castillo y alcazaba de origen musulmán, sus ermitas, sus palacios y casas solariegas. Además te presentaremos al ilustre Vasco Núñez de Balboa, descubridor del océano Pacífico y embajador del cerdo ibérico en América.

Duración aproximada: 1,5h.



634 686 903



info@tourextremadura.es



www.tourextremadura.es



Visita guiada al entorno natural del Pantano de los Valles

Tour Extremadura

Jerez de los Caballeros

A 5 km. de Jerez de los Caballeros, en el Valle de Matamoros, se encuentra este embalse rodeado de encinas y alcornoques. Su localización y la orografía del entorno hacen de este lugar un sitio idílico para entender los diferentes usos de la dehesa, así como conocer toda la fauna y flora que surgen alrededor del agua. Terminaremos la visita en uno de los miradores de la localidad para que divises toda la extensión y espesura de bosques de encinas y alcornoques de la Sierra Suroeste de Badajoz.

Duración aproximada: 2h.



634 686 903



info@tourextremadura.es



www.tourextremadura.es



El legado mudéjar en la campiña extremeña

Mil Rutas por Extremadura

Llerena

Te proponemos un recorrido por la arquitectura mudéjar en el territorio de la campiña sur extremeña, foco de influencia andalusí, en el que podrás identificar sus nuevas características y sus novedades respecto al arte musulmán, del que conservó su influencia formal. Iglesias con bellísimas fachadas ornamentadas, edificios civiles con arquerías, patios interiores y viviendas populares con elementos formales de influencia árabe, serán joyas de un itinerario que además, recorrerá un territorio lleno de sabor especial y bellos paisajes.

Duración aproximada: 5h.



625 371 485



info@milrutasporextramadura.com



www.milrutasporextramadura.com



Cata de jamones ibéricos (Diferencias entre cebo y bellota)

Arte Corte "La Tienda del Jamón"

Monesterio

Aprender a cortar el jamón ibérico, técnicas de cata, funcionamiento, ficha de cata... Para acabar conociendo las diferencias entre el jamón de cebo y de bellota.

Duración aproximada: 1,5h.



653 222 329



cortador.jamon@yahoo.es



www.jamonmonesterio.es



Mini curso de corte de jamón y degustación

Arte Corte "La Tienda del Jamón"

Monesterio

¿Quieres sentirte todo un cortador de jamón? Te proponemos participar en un curso de corte de jamón completo para posteriormente degustarlo. Mientras se realiza el corte, te explicarán cómo se realiza dependiendo de las partes de la pieza. Con el jamón, ¡no te cortes!

Grupos de hasta unas 15 personas aproximadamente. Consultar.

Duración aproximada: 3h.



653 222 329



cortador.jamon@yahoo.es



www.jamonmonesterio.es



Experiencia ibérica 100%

Victoriano Contreras Barragán Hnos. (Era El Peñasco)

Monesterio

Recorre nuestras bodegas, donde el proceso de curación del jamón ibérico se mantiene inalterado generación tras generación. Aprende todas las fases de elaboración del jamón ibérico de bellota, un proceso en el cual cada jamón es cuidado de manera única y que puede llegar a durar hasta 6 años.

Llega el momento más esperado para los amantes del jamón y del turismo gastronómico, la cata de los productos ibéricos de elaboración propia, de la mano de un experto chacinero.

Duración aproximada: 2,5h.



678 993 480



info@jamondemonesterio.com



www.jamondemonesterio.com



Curso de corte de paletilla Arte Corte "La Tienda del Jamón"

Monesterio

Te proponemos una experiencia para que aprendas a cortar una paletilla ibérica. Te explicaremos los aspectos más importantes relacionados con el corte, la cata y las normas del cerdo ibérico.

Al finalizar el curso se entrega un diploma.

Duración aproximada: 1,5h.



653 222 329



cortador.jamon@yahoo.es



www.jamonmonesterio.es



Visita a la bodega y masterclass de corte de jamón Victoriano Contreras Barragán Hnos. (Era El Peñasco)

Monesterio

Recorre nuestras bodegas, donde el proceso de curación del jamón ibérico se mantiene inalterado generación tras generación. Aprende todas las fases de elaboración del jamón ibérico de bellota, un proceso en el cual cada jamón es cuidado de manera única y que puede llegar a durar hasta 6 años.

Masterclass de corte de jamón a cuchillo: siguiendo las explicaciones y demostraciones de uno de nuestros maestros cortadores de jamón, aprenderemos a aplicar técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones, así como las propiedades y características del mismo.

Duración aproximada: 3h.



678 993 480



info@jamondemonesterio.com



www.jamondemonesterio.com



Visita a la bodega, masterclass de corte de jamón y cata ibérica Victoriano Contreras Barragán Hnos. (Era El Peñasco)

Monesterio

Recorre nuestras bodegas, donde el proceso de curación del jamón ibérico se mantiene inalterado generación tras generación. Aprende todas las fases de elaboración del jamón ibérico de bellota, un proceso en el cual cada jamón es cuidado de manera única y que puede llegar a durar hasta 6 años.

Masterclass de corte de jamón a cuchillo: sigue las explicaciones y demostraciones de uno de nuestros maestros cortadores de jamón, y aprende a aplicar técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones así como las propiedades y características del mismo.

Cata de productos ibéricos de la mano de un experto chacinero: un momento irresistible para los amantes del jamón y del turismo gastronómico.

Duración aproximada: 4h.



678 993 480



info@jamondemonesterio.com



www.jamondemonesterio.com



Cooperativista, viticultor y bodeguero por un día C.A.V.E. "San José"

Villafranca de los Barros

Conoce el nacimiento y desarrollo de la viticultura en Villafranca de los Barros y su comarca. El espíritu de superación de sus gentes para ganarse la vida en una tierra muy fértil, pero de secano.

Incluye ruta guiada por la bodega para conocer todo el proceso de elaboración de los vinos, guía oficial titulado, cata de los vinos y regalo de una botella de vino en tienda.

Duración aproximada: 1h.



620 860 289



cavesanjose@ceme.es



www.bodegascave.com



Exhibición de corte y degustación de jamón y vinos de la tierra

Gerocio

Zafra

Participa en una exhibición didáctica y explicativa de corte de jamón ibérico de bellota y degústalo maridándolo con vinos de la tierra.

Duración aproximada: 1,5h.



635 677 725



gerocio@gerocio.com



www.gerocio.com



Paintball

Gerocio

Zafra

Juego por equipos en el que podrás poner a prueba tu puntería y la estrategia en plena naturaleza.

Duración aproximada: 1,5h.



635 677 725



gerocio@gerocio.com



www.gerocio.com



Maridaje de quesos con tu bebida favorita

La Cava del Queso

Zafra

El vino es la bebida que más elegimos a la hora de acompañar uno o más quesos, siendo el maridaje más demandado. Pero no es siempre la pareja perfecta, algo que queda patente en nuestro refranero, con el dicho popular "que no te la den con queso".

Cuando combinamos el queso con una bebida, nos causará una reacción en la boca, que activará nuestras sensaciones gustativas. El éxito del maridaje se producirá cuando esas sensaciones nos resulten agradables, se potencie el sabor de ambos productos y se cree una armonía que nos incite a seguir comiendo. Cavas, vinos o cervezas artesanas, y para los más atrevidos, sake japonés...

En esta experiencia tendrás la opción de elegir con qué maridar el queso, que serán escogidos según la bebida seleccionada.

Durante la actividad se diferencian dos partes, una explicativa de introducción a la cata del vino (o la bebida elegida) y el queso; y la otra, en la que se degustarán ambos productos de manera simultánea.

Duración aproximada: 2h.



637 861 336



info@cavadelqueso.com



www.cavadelqueso.com



Taller de elaboración de queso tradicional

La Cava del Queso

Zafra

Taller práctico que consistirá en la elaboración de queso fresco de forma tradicional. El objetivo es crear cultura quesera haciéndote sentir como un maestro quesero, aprendiendo el proceso de transformación de la leche y la elaboración de este producto. Los participantes colaborarán durante todo el proceso y, al final de la actividad, ¡podrán llevarse el producto de su trabajo!

Duración aproximada: 1,5h.



637 861 336



info@cavadelqueso.com



www.cavadelqueso.com



Taller de introducción a la cata de quesos *La Cava del Queso*

Zafra

Despierta todos tus sentidos a través de la degustación.

Déjate guiar para analizar tus sensaciones que describiremos con un análisis sensorial (cata), siguiendo los pasos de los catadores profesionales en los mejores concursos de quesos.

Se comenzará en un ambiente de relajación, para concentrarnos en nuestras sensaciones y finalizaremos con un ambiente lúdico degustando los quesos ya analizados con otros productos como distintos panes, mermeladas y vino o cava.

Duración aproximada: 2h.



637 861 336



info@cavadelqueso.com



www.cavadelqueso.com



Descubre la tierra del pintor Francisco de Zurbarán *Mil Rutas por Extremadura*

Zafra y Fuente de Cantos

Viaja hasta Fuente de Cantos, cuna natal del pintor, interesante población bajo-medieval vinculada al cereal y el cerdo ibérico, en la que visitaremos su casa-museo, centro de interpretación y diversas iglesias barrocas con retablos de gran interés.

Además, podrás pasear por el entorno de la Plaza Grande de Zafra, accediendo a la Colegiata de la Candelaria, en la que analizaremos un retablo obra del pintor, identificando su inconfundible estilo de luces y sombras, delicada religiosidad monacal y fijación por los detalles.

Duración aproximada: 5h.



625 371 485



info@milrutaspoextremadura.com



www.milrutaspoextremadura.com



Extremadura
BIRDING

Rutas en piraguas *Naturaleza del Sur*

Zafra

Descubre de la mano de los técnicos de Naturaleza del Sur algunos de los pantanos próximos a la localidad Zafra. En piragua podrás disfrutar de la naturaleza que nos rodea en un día de verano.

Duración aproximada: 2h.



659 316 674



naturalezadelsur@gmail.com



www.naturalezadelsur.com





gastroexperiencias verana





Descubre...

DESCUBRE...



CASA MUSEO DE ZURBARÁN

 [más información](#)



CASTILLO DE FERIA

 [más información](#)



CASTILLO DE SEGURA DE LEÓN

 [más información](#)



**CASTILLO TEMPLARIO DE
FRENAL DE LA SIERRA**

 [más información](#)



**CASTRO CELTA DE CAPOTE -
HIGUERA LA REAL**

 [más información](#)



**CONJUNTO HISTÓRICO DE
BURGUILLOS DEL CERRO**

 [más información](#)



**CIUDAD ROMANA DE
CONTRIBUTA IULIA UGULTUNIA**

 [más información](#)



**CONJUNTO HISTÓRICO DE
JEREZ DE LOS CABALLEROS**

 [más información](#)



**CONJUNTO HISTÓRICO DE
LLERENA**

 [más información](#)



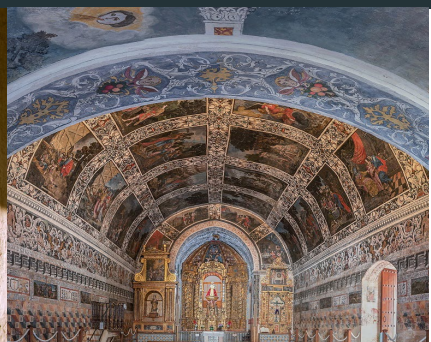
CONJUNTO HISTÓRICO DE AZUAGA

 [más información](#)



CONJUNTO HISTÓRICO DE ZAFRA

 [más información](#)



ERMITA DEL ARA

 [más información](#)



MONASTERIO DE TENTUDÍA

 [más información](#)



MONUMENTO NATURAL CUEVAS DE FUENTES DE LEÓN

 [más información](#)



MONUMENTO NATURAL MINA LA JAYONA

 [más información](#)



MUSEO DEL JAMÓN DE MONESTERIO

 [más información](#)



RETABLO GÓTICO MUDÉJAR DE LA IGLESIA DEL DIVINO SALVADOR

 [más información](#)



TEATRO ROMANO DE REGINA

 [más información](#)

*gastroexperiencias
verana*





*Quédate
unos días...*

QUÉDATE UNOS DÍAS...



Casa Rural Cortijo Viña del Duca

Azuaga

CR-BA-00058



Camino de las Curtidas s/n



637 017 022



www.vinadelduca.com



Casa Rural La Hoya Azuaga

Azuaga

CR-BA-00052



Ctra. N-432, km.149,5



924 890 390



www.casaurallahoya.com



Casa Rural Huerta los Caños

Bienvenida

TR-BA-00062



Finca Huerta los Caños, s/n



924 506 687



Hotel Rural Ardila

Burguillos del Cerra

TR-BA-00014



Ctra. Extremadura, 112 km 7,150



607 510 205



Hotel Rural La Giralda

Burguillos del Cerra

TR-BA-00073



Ctra. Ex-112, Zafra-Burguillos, km. 1,2



674 334 322



Casa Rural Alcornocalejo

Calera de León

CR-BA-00098



Finca Dehesa Boyal nueva parcelas 176 y 177
(ctra. Vieja de Monesterio a Calera de león)



924 872 425



www.casauralcornocalejo.com



Casa Rural Requies

Feria

TR-BA-00040



C/ Duque de Feria, 65



609 737 189



www.requies.es



Hotel Rural Las Cigüeñas

Feria

TR-BA-00044



Ctra. N-432, km. 58,5



924 551 400



Casa Rural El Lucio

Fregenal de la Sierra

CR-BA-00061



Ctra. N-435, Km. 90,9



653 977 069



www.el-lucio.com



Casa Rural Entre Encinas y Estrellas

Fregenal de la Sierra

TR-BA-00068



C/ Colón, 38



609 068 715



www.entreencinasyestrellas.es



Hotel Rural La Fábrica

Fuente de Cantos

H-BA-00560



C/ Real, 105



924 500 042



www.hrlafabrica.com



Casa Rural La Casana

Fuente del Arca

TR-BA-00180



C/ Fontana, 1



677 452 099



Casa Rural Sierra Jayona

Fuente del Arca

TR-BA-00107



Bda. de la Estación, s/n



676 353 447



Casa Rural Los Molinos

Fuentes de León

TR-BA-00035



C/ Ruiz de Alda, 16 A-B



633 304 044



www.losmolinosrural.com

QUÉDATE UNOS DÍAS...



Hotel Conventa de San Diego

Fuentes de León

H-BA-00644



C/ Convento, s/n



924 724 188



www.hotelconventosandiego.com



Casa Rural Finca El Valle Deluxe

Higuera de Llerena

TR-BA-00188



Polígono 31, Parcela 26 (Paraje las Tiesas)



600 093 466



Casa Rural Montes de Triga

Jerez de los Caballeros

TR-BA-00181



Parcela 85, Polígono 18



619 220 439



Hotel Oasis

Jerez de los Caballeros

H-BA-00438



C/ El Campo, 18



924 731 244



www.hoteloasis.eu



Hotel Rural Hacienda Arroyo la Plata

Jerez de los Caballeros

TR-BA-00032



C/ Vistahermosa, s/n



924 751 034



www.hotelarroyolaplata.com



Casa Rural Cortijo de Vega Grande

Llerena

TR-BA-00056



Ctra. Badajoz-Granada, km. 118,5



639 658 797



www.cortijodevegagrande.com



Hotel Hospedería Mirador de Llerena

Llerena

H-BA-00597



C/ Aurora, 7



924 870 597



www.hospederiasdeextremadura.es/es/hotel/hospederia-mirador-de-llerena



Hotel Rural La Fábrica

Llerena

H-BA-00572

C/ Miguel Sánchez, s/n

924 873 824

www.hrlafabrica.com



Casa Rural Las Dehesillas

Monesteria

TR-BA-00070

Finca las Dehesillas ctra. Pallares-Santa María, km 2

655 901 515

www.lasdehesillas.com



Casa Rural Siquem

Monesteria

TR-BA-00131

Finca Valdeinfierno polígono 15 parcela 181

617 246 859



Casa Rural El Águila

Montemolín

CR-BA-00020

C/ Corredera Alta, 32

665 650 894

www.casauralelaguila.com



Casa Rural La Casona de Manuela

Olivenza

TR-BA-00161

C/ La Fuente, 26

629 806 831

www.lacasonademanuela.com



Hotel Balneario El Raposo

Puebla de Sancho Pérez

H-BA-00087

C/ El Raposo

924 570 410

www.balneario.net



Casa Rural Finca Los Lomillos

Retamal (de Llerena)

TR-BA-00054

Ctra. de Puebla de la Reina

608 744 324

www.dehesaloslomillos.es

QUÉDATE UNOS DÍAS...



Casa Rural El Endulzaero

Salvaleón

TR-BA-00042



Huerta Cuadrado



924 752 904



www.casaruralelendulzaero.com



Casa Rural Sierras y Valles

Salvatierra de los Barros

TR-BA-00034



Ctra. Zafra, 115



924 698 368



www.casuralsierrasyvalles.jimdofree.com



Casa Rural Castillo de Segura

Segura de León

TR-BA-00132



C/ Castillo, 46



658 493 797



www.casaruralcastillodesegura.com



Casa Rural La Garrota

Segura de León

TR-BA-00193



Polígono 3 Parcela 93 Ctra. BA-092



627 157 918



www.casurallagarrota.com



Casa Rural Baños del Raposo

Usagre

TR-BA-00105



C/ Jazmín, 1 urbanización el raposo



607 854 035



www.casurualbanosdelraposo.com



Casa Rural Complejo Rural Rincón del Paraíso

Valencia del Mombuey

TR-BA-00162



C/ Villanueva, 13



924 429 177



www.complejoruralrincondelparaiso.net



Compromiso
a Calidad Turística

Casa Rural El Campito

Zafra

TR-BA-00088



Ctra. Zafra-La Iapa, km. 1,2



924 555 867



www.elcampito.net



Hostal Carmen

Zafra

H-BA-00424



Av. Estación, 9



924 551 439



www.hostalcarmen.com



Hotel Casa Palacio Conde de la Corte

Zafra

H-BA-00598



Plaza del Pilar Redondo, 2



924 563 311



www.condedelacorte.com



Hotel Huerta Honda

Zafra

H-BA-00292



C/ Antonio Meca s/n



924 554 100



www.hotelhuertahonda.com



Hotel Las Atalayas

Zafra

H-BA-00545



Ctra. Badajoz-Granada, km 69,5



924 563 201



www.zafralasatalayas.com



Hotel Parador de Turismo Duques de Feria

Zafra

H-BA-00536



Plaza Corazón María, 7



924 554 540



www.parador.es



Hotel Plaza Grande

Zafra

H-BA-00555



C/ Pasteleros, 2



924 563 163



www.hotelplazagrande.es





EXTREMADURA **Gourmet**

*gastroexperiencias
verana*



ExtremaduraTurismo    extremadura_tur

www.turismoextremadura.com